

## ELABORAÇÃO DE UMA CARTILHA CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE PREVENÇÃO DO COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

OTÁVIO AFONSO BITENCOURT<sup>1</sup>; THÁBATA BIERHALS HARTWIG<sup>2</sup>;  
GINIANI CARLA DORS<sup>3</sup>; LUIS ANTÔNIO DOS SANTOS FRANZ<sup>4</sup>; RENATA  
HEIDTMANN BEMVENUTI<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – [ovbitencourt@gmail.com](mailto:ovbitencourt@gmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – [thabatabierhals@gmail.com](mailto:thabatabierhals@gmail.com)

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas – [dorsgi@yahoo.com.br](mailto:dorsgi@yahoo.com.br)

<sup>4</sup>Universidade Federal de Pelotas – [luisfranz@gmail.com](mailto:luisfranz@gmail.com)

<sup>5</sup>Universidade Federal de Pelotas – [reheidtmann@yahoo.com.br](mailto:reheidtmann@yahoo.com.br)

### 1. INTRODUÇÃO

A alta taxa de transmissão do COVID-19 desde o seu surgimento, em dezembro de 2019, fez com que a doença alcançasse todas as regiões do mundo e fosse classificada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), como um vírus pandêmico (FERRARI, 2020). Com a disseminação tomando proporções mundiais, a OMS direcionou os seus esforços em desenvolver conhecimento acerca das características patológicas, possíveis tratamentos farmacológicos e métodos de realizar diagnóstico da doença (GARRIDO, 2020).

Tendo em vista a inexistência de uma vacina eficaz, a única alternativa disponível para controlar a disseminação da doença, foi a utilização de medidas clássicas de prevenção da saúde pública, como o afastamento social, quarentena e restrição social (GARRIDO, 2020).

A utilização de medidas relacionadas a higienização para combater a propagação do COVID-19, se tornou essencial para auxiliar no controle da doença. Portanto, a utilização de Intervenções não farmacológicas, como lavagem das mãos, quando tossir ou espirrar, proteger boca e nariz, limpeza de objetos ou superfícies e a utilização de máscara, são formas ajudam a evitar possíveis contaminações (FERRARI, 2020).

O Decreto nº 10.282, de 20 de março de 2020, classificou os serviços considerados essenciais, ou seja, serviços que, quando não atendidos, podem oferecer risco a sobrevivência, a saúde ou a segurança da população. O setor de alimentação é um dos serviços essenciais listados no decreto, por produzirem insumos fundamentais à população e para que não tenha risco de desabastecimento (BRASIL, 2020a).

Os serviços de alimentação são controlados e fiscalizados através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que empregam legislações com objetivo de garantir que os produtos alimentícios disponibilizados, atendam os padrões de qualidade e segurança, sem que ofereçam risco à saúde da população (CARVALHO, 2017). Entretanto, com o advento do COVID-19, as legislações empregadas ao setor de serviços de alimentação sofreram algumas adaptações, de forma que a segurança da população e dos trabalhadores envolvidos, seja mantida durante a pandemia (BRASIL, 2020b).

Portanto, o objetivo do trabalho foi elaborar uma cartilha contendo informações sobre medidas de prevenção do COVID-19 em serviços de alimentação, que surgiu com intenção de complementar as ferramentas existentes no projeto de extensão “Curso de Boas Práticas em Serviço de Alimentação”, de forma que atendesse as necessidades exigidas em meio a pandemia.

## 2. METODOLOGIA

A presente pesquisa é classificada como qualitativa, quanto a abordagem; pesquisa aplicada, quanto a sua natureza; pesquisa descritiva, quanto ao seu objetivo; e relacionada às engenharias quanto à área de conhecimento (PRODANOV, 2013).

As informações utilizadas para elaborar a cartilha acerca das medidas preventivas do COVID-19 em serviços de alimentação, tiveram como base bibliográfica documentos disponibilizados pela ANVISA, onde a Agência descreveu orientações a serem adotadas durante a pandemia, através das notas técnicas (NT) 47/2020 e 48/2020.

Além das informações que orientam a utilização de medidas preventivas no setor de serviços de alimentação, foram utilizadas figuras ilustrativas pesquisadas através do Google Imagens, com intenção de exemplificar a utilização dessas metodologias dentro do ambiente de trabalho. Durante a seleção das figuras ilustrativas que iriam compor a cartilha, o critério de escolha baseou-se em imagens que exemplificasse e auxiliasse a implementação das medidas preventivas dentro do ambiente de trabalho.

Por fim, a cartilha foi amplamente divulgada nas mídias da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e também enviada eletronicamente para locais estratégicos, como Secretaria Estadual de Saúde/RS, de forma a aumentar a probabilidade de atingir ao público alvo.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O surgimento do COVID-19, fez com que os órgãos responsáveis pela inspeção e fiscalização sanitária de alimentos, atualizassem as suas regulamentações de forma que os serviços de alimentação, considerado serviço essencial em meio a pandemia, pudessem adaptar seus ambientes de trabalho conforme as recomendações dos órgãos de saúde.

Dessa forma, a equipe do projeto de extensão “Curso de Boas Práticas em Serviços de Alimentação” identificou a necessidade de elaborar uma cartilha que abordasse sobre as formas de prevenção do COVID-19 nos serviços de alimentação.

A elaboração da cartilha teve o enfoque nas medidas preventivas do COVID-19, que devem ser adotadas em serviços de alimentação durante o período de pandemia. As orientações descritas no material, foram fundamentadas por meio das NT 47/2020 e 48/2020 publicadas pela ANVISA.

Primeiramente foi elaborado uma introdução, descrevendo brevemente as características sobre o vírus COVID-19, como ocorre a sua resistência em diversos ambientes, quais as formas de multiplicação do vírus e quais as maneiras de prevenir o contágio, segundo a OMS.

Posteriormente, destacou-se que não há evidência científica que os alimentos podem ser potências transmissores do vírus e que a utilização de boas práticas dentro do ambiente de serviço de alimentação, contribui para a minimização do contágio entre os colaboradores.

Buscando levar orientações a serem adotadas nos ambientes de trabalho e entre os colaboradores, a NT 48/2020 reforça a utilização das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, e a NT 47/2020 orienta a utilização de luvas e máscaras, durante a pandemia de COVID-19.

Em relação a prevenção do COVID-19, a NT 48/2020 orienta a forma e a frequência que deve ser feita a lavagem das mãos, e que se houver necessidade, deve-se reforçar o treinamento sobre a higienização das mãos. É destacado o material que deve ser utilizado para secagem das mãos além do fato de que o uso do álcool não deve substituir a lavagem das mãos, mas complementar.

As orientações relatadas acerca do distanciamento entre os colaboradores, é que se deve manter uma distância de pelo menos 1 metro dentro das instalações processamento/produção. A empresa deve salientar ao colaborador, que o uso do uniforme deve ser restrito ao ambiente de trabalho. Além disso, recomendou-se avaliar a possibilidade de aumentar os turnos de trabalho, com a intenção de reduzir o número de colaboradores no mesmo ambiente e assim reduzindo os riscos de haver disseminação entre a equipe, em caso de ocorrência de COVID-19.

Um ponto bastante importante e ressaltado nas orientações, foi a constante higienização das superfícies de contato, tanto dos colaboradores, quanto dos alimentos. Destacou-se também que em locais destinados para a manipulação de alimentos, seja proibido comer, fumar, tossir, utilizar celular, cantar, assoviar e outras práticas anti-higiênicas. O fato de as superfícies dos alimentos poderem ser potências contaminantes, é importante que a empresa avalie a possibilidade de implementar uma rotina de higienização às matérias-primas recebidas.

A NT 47/2020 apresenta orientações acerca da utilização de Equipamentos de Proteção Individual nos estabelecimentos da área de alimentos, como máscaras e luvas. Foi apresentado essas instruções na cartilha informativa, porém ressaltando que nenhum desses equipamentos substitui as medidas relacionadas a higienização.

E por fim, foi descrito orientações a serem seguidas quando algum dos colaboradores do estabelecimento estiver com sintomas compatíveis com o COVID-19. Neste caso, é necessário que o colaborador comunique o estabelecimento e seja afastado das atividades, adotando as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.

## PREVENÇÃO DO COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



### PREVENÇÃO DO COVID-19



A lavagem frequente e correta das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. As mãos devem ser lavadas com frequência e, principalmente, depois de tosse, espirro, assar o nariz, cocar os olhos ou tocar na boca, preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas; manusear telefones celulares, chaves, maçanetas, entre outros objetos; ir ao sanitário; e retornar dos intervalos.

de disseminação e resguardando as equipes em caso de ocorrência de COVID-19.

Sugere-se aperfeiçoar os procedimentos de higienização de superfícies em que há maior frequência de contato, como maçanetas das portas, corrimãos etc.

A empresa deve avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas (lavagem e desinfecção das embalagens).

Recomenda-se atenção especial à higienização dos transportes e a saúde e proteção dos colaboradores envolvidos nessa etapa.

Banhos antes do início da jornada e a garantia de uniformes limpos a cada turno de trabalho

### ORIENTAÇÕES AOS ESTABELECIMENTOS

Dois notas técnicas (NT) publicadas pela Anvisa destacam medidas a serem adotadas por empresas de alimentos para evitar a disseminação do novo coronavírus entre os trabalhadores:

- NT 48/2020: reforça a adoção de Boas Práticas de fabricação e manipulação de alimentos e
- NT 47/2020: orienta o setor quanto ao uso de luvas e máscaras.



### COLABORADORES COM COVID-19



Os colaboradores devem ser orientados a comunicar a empresa sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com o COVID-19 ou sobre a possibilidade de ter tido contato com uma pessoa que coabita sua residência. Neste caso, devem ser afastados das atividades e adotadas as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.

**Figura 1 – Imagens compactadas da cartilha informativa**

Fonte: Próprio autor

#### 4. CONCLUSÕES

Os impactos causados pela pandemia nos serviços de alimentação, culminaram em diversas modificações e adaptações nos estabelecimentos, através das medidas preventivas adotadas pela OMS e MS. Logo, o complemento feito no projeto de extensão “Curso de Boas Práticas em Serviço de Alimentação” através da elaboração da cartilha contendo informações de prevenção do COVID-19 nos serviços de alimentação, tornou-se uma ferramenta bastante importante que irá auxiliar os estabelecimentos enquanto enfrentam o período de pandemia.

Através das instruções descritas na cartilha, é possível identificar que além de atender as medidas preventivas contra o COVID-19, o material irá proporcionar ao estabelecimento uma melhoria e um acréscimo em suas ferramentas de controle da qualidade e da segurança, tanto para os alimentos manuseados, quanto para os colaboradores.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

**BRASIL. DECRETO Nº 10.282, DE 20 DE MARÇO DE 2020.** Secretaria-Geral, Brasília, 20 de março de 2020a. Online. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2020/decreto/D10282.htm#:~:text=Regulamenta%20a%20Lei%20n%C2%BAA%2013.979,p%C3%BAblicos%20e%20as%20atividades%20essenciais.&text=O%20bjeto-,Art.,p%C3%BAblicos%20e%20as%20atividades%20essenciais.&text=Art.,-2%C2%BA%20Este%20Decreto](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10282.htm#:~:text=Regulamenta%20a%20Lei%20n%C2%BAA%2013.979,p%C3%BAblicos%20e%20as%20atividades%20essenciais.&text=O%20bjeto-,Art.,p%C3%BAblicos%20e%20as%20atividades%20essenciais.&text=Art.,-2%C2%BA%20Este%20Decreto)

**BRASIL. NOTA TÉCNICA 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, 3 de junho de 2020b. Online. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\\_TECNICA\\_N\\_47.2020.SEI.GIALI\\_0\\_uso\\_de\\_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e)

**BRASIL. NOTA TÉCNICA 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, 5 de junho de 2020c. Online. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\\_TECNICA\\_N\\_48\\_\\_Boas\\_Praticas\\_e\\_Covid\\_19\\_\\_Revisao\\_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_48__Boas_Praticas_e_Covid_19__Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437)

CARVALHO, J. M.; ARAÚJO, L. O. Inovação na Indústria de Alimentos e sua Interface com o Setor Regulador no Brasil. **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v. 10, n. 3, p. 405 – 415, 2017.

FERRARI, F. COVID-19: Dados Atualizados e sua Relação Com o Sistema Cardiovascular. **Arq. Bras. Cardiol.**, São Paulo, v. 114, n. 5, p. 823-826, 2020.

GARRIDO, R.G.; GARRIDO, F.S.R.G. COVID-19: Um Panorama com Ênfase em Medidas Restritivas de Contato Interpessoal. **Interfaces Científicas**. Aracaju, v.8, n.2, p. 127-141, 2020.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. **METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico**. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.